

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 336/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE»****N. CE: IT-PDO-0005-01166 – 22.10.2013****IGP () DOP (X)****1. Denominazione**

«Pecorino Delle Balze Volterrane»

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Pecorino delle Balze Volterrane» è un formaggio prodotto esclusivamente con caglio vegetale e latte ovino crudo intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica, rispondente, a seconda del periodo di stagionatura, a quattro diverse tipologie: «fresco», da 7 giorni a 44 giorni di conservazione; «semistagionato», da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura; «stagionato», da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura; «da asserbo», oltre 12 mesi di stagionatura. Il «Pecorino delle Balze Volterrane», inoltre, al momento della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche: Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso. Diametro delle facce: da 10 a 20 cm. Altezza dello scalzo: da 5 a 15 cm. Peso: da 600 g a 2 Kg, per il pecorino «fresco», «semistagionato» e «stagionato», fino a 7 Kg per il pecorino «da asserbo».

Caratteristiche chimiche: Grasso sulla sostanza secca: > 45 %; Proteine(Nx6,25): > 20 %

Caratteristiche organolettiche: Crosta: di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio di oliva e cenere presenta colore grigio; Pasta: a struttura compatta e minima friabilità con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo «fresco» al paglierino più meno intenso nel tipo «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo»; Profumo: persistente che ricorda

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

il latte e il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori gialli; Sapore: al primo assaggio dolce, con sentori di latte e floreali e note di cardo; retrogusto lungo e persistente con richiami vegetali freschi; finale leggermente piccante, caratteristica che diventa più intensa con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi a sapidità e ad una leggera allappatura nei tipi «stagionato» e «da asserbo».

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte: ovino, crudo e intero, prodotto da capi di razza Sarda allevati con sistema semi-brado.

Caglio: vegetale ricavato dalle infiorescenze di cardo o carciofo selvatico (*Cynaria cardunculus*).

Sale: fino.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

L'alimentazione degli ovini è ricavata per almeno i 2/3 del fabbisogno complessivo dal pascolamento nella zona geografica di origine. Foraggi conservati e cereali contenenti granelle (orzo, avena, favette) sono somministrati in quantità variabili da 100 g/capo/die a 800 g/capo/die a seconda del periodo dell'anno, con i valori maggiori concentrati nei mesi invernali e quelli inferiori nei mesi estivi. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Allevamento del bestiame, caseificazione e stagionatura sono le fasi della produzione che devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto riporta nell'etichetta posta su una delle due facce a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto e al simbolo del Unione, le seguenti indicazioni:

- «Pecorino delle Balze Volterrane»; seguito, dalla espressione per esteso «Denominazione di Origine Protetta»; o in sigla (DOP).
- la tipologia di stagionatura («fresco», «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo»),
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

Il prodotto può essere venduto preincartato, ovvero confezionato sotto vuoto, intero e/o porzionato. Al fine di impedire che nella porzionatura si possa perdere l'identità del prodotto, la dicitura «Pecorino delle Balze Volterrane» deve essere riportata sull'etichetta alternata al logo del prodotto e ripetuta almeno 4 volte (a 90° di distanza l'una dall'altro). È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente. Il logo del prodotto consiste, come da figura riportata, in una immagine di formato circolare nel cui centro compare la figura stilizzata di un carciofo selvatico (cardo) e due segni grafici curvilinei che vanno a delineare la lettera «V», le foglie del carciofo selvatico e il profilo di due colline che compaiono sullo sfondo sovrastate dal cielo. All'interno del cerchio compare la dicitura «Pecorino delle Balze Volterrane». Il logotipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di allevamento degli ovini e di produzione e stagionatura del «Pecorino delle Balze Volterrane» è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monte Verdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Situato agli estremi confini sud-orientali della Provincia di Pisa, il territorio di produzione si estende tra le valli dei fiumi Era (a Nord) e Cecina (a Sud). Per la sua posizione interna ma non troppo lontana dal mare, l'areale presenta un clima sub-litoraneo con mesi autunnali e primaverili piovosi. La geologia presenta una morfologia estremamente variegata a causa della spinta erosione meteorica unita alla prolungata attività antropica (disboscamiento, pastorizia), che hanno dato luogo alla formazione di *biancane* (piccole cupole argillose di aspetto mammellonare), *calanchi* (serie di ripidissime piccole valli contigue caratterizzate da un profilo planimetrico simile a un ferro di cavallo) e *balze* (gigantesche voragini originate dall'azione erosiva delle acque meteoriche). In questo ambiente avviene una forte selezione della vegetazione. La morfologia tormentata, la mobilità e la scarsa permeabilità del substrato, lo scarso contenuto di materia organica, la sua ricchezza in sali e i lunghi periodi di aridità selezionano una vegetazione erbacea che tollera la salinità ed esprime specifici meccanismi di adattamento. La sommità dei calanchi e i crinali sono occupati da una prateria di graminacee, nelle aree con argilla affiorante domina la sulla, alla base dei calanchi piante che sopportano i ristagni d'acqua. Diffusi anche il timo e le piante che sono oggetto di brucatura, come la ginestra odorosa. Ma soprattutto vi «nasce spontaneamente in gran copia» (Amerighi, 1973) il cardo selvatico. La trasformazione del latte crudo direttamente in caseifici annessi alle strutture ricovero degli animali è altresì all'origine del carattere artigianale di tale attività. Grazie all'impiego della mano d'opera locale e all'uso di tecniche costanti, si è riusciti a garantire una continuità della tradizione, con conseguente mantenimento di un'alta specializzazione inevitabilmente legata a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali.

5.2. Specificità del prodotto

La specificità del «Pecorino delle Balze volterrane» nasce in primo luogo dalla particolarità del metodo di produzione basato sull'impiego di caglio ricavato dai fiori della pianta di cardo, presente in abbondanza nel territorio. Questo aspetto e la morfologia dei pascoli determinano differenze con gli altri formaggi ottenuti da latte ovino soprattutto sotto il profilo organolettico. In particolare, sono percepibili peculiarità relative al sapore, che è inaspettatamente dolce per un formaggio pecorino, e al profumo, che è dato dal cardo nonché dalle erbe e fiori locali, le cui essenze, grazie alla ridotta temperatura di lavorazione (< 40 °C), rimangono disciolte e caratterizzano il prodotto finito.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il clima e la conformazione geologica del territorio favoriscono lo sviluppo di essenze vegetali locali, che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo e che conferiscono al latte quegli aromi volatili che sono all'origine delle peculiarità organolettiche del formaggio. L'ambiente risulta determinante anche per l'ottenimento del particolare tipo di caglio derivante dal cardo selvatico, che rappresenta una delle caratteristiche principali del «Pecorino delle Balze Volterrane».

L'imponente fenomeno erosivo inoltre ha portato alla formazione di strutture cavernose di forme e dimensioni diverse, utilizzate dai pastori locali nei secoli scorsi, prima dell'avvento delle celle climatizzate, sia per il ricovero del bestiame sia per la stagionatura naturale dei prodotti lattiero-caseari. Qui infatti i livelli di umidità, tendenzialmente costanti, fanno sì che la stagionatura del pecorino proceda gradualmente, contribuendo in tal modo a mantenere le peculiarità del prodotto. Ancora oggi tali condizioni, sedimentate nel sapere locale, sono giudicate ideali non solo tra quei produttori che preferiscono effettuare in grotta o completarvi l'ultima fase della stagionatura, ma anche tra coloro che si sono dotati di celle climatizzate. In queste infatti vengono riprodotti i valori di temperatura e umidità rinvenibili naturalmente nelle grotte, vale a dire una temperatura tra 7° e 10 °C e una umidità tra 90 e 70 %.

Il fattore umano risulta determinante anche nel ciclo di lavorazione del formaggio, in particolare nelle seguenti fasi, tutte condotte manualmente sulla base di competenze acquisite tradizionalmente nel territorio: l'aggiunta del caglio vegetale, che deve avvenire con una particolare abilità stante la sua minore forza di coagulazione rispetto al caglio animale, la rottura della cagliata, che viene effettuata delicatamente con l'ausilio di uno strumento appuntito (c.d. «spino»), e la formatura, che è il risultato di una pressatura eseguita con particolare accuratezza al fine di favorire il giusto spurgo del siero. Quanto alle ripercussioni del processo produttivo sulle caratteristiche del prodotto finale, è da notare che il metodo di ottenimento del «Pecorino delle Balze Volterrane» mediante l'utilizzo del caglio vegetale comporta una coagulazione del latte più lenta e più delicata rispetto a quella ottenuta con il caglio animale. Ciò influenza notevolmente la sineresi, cioè il procedimento che provoca l'espulsione del siero dalla cagliata, determinando una fuoruscita dell'umidità più blanda e allo stesso tempo meno veloce di quanto non avvenga negli altri formaggi. Il risultato è l'ottenimento di un prodotto più dolce e privo di punte di accentuata piccantezza anche nelle tipologie «stagionato» e «da asserbo».

Nella gastronomia locale il «Pecorino delle Balze Volterrane», noto per il suo sapore delicato, è estremamente ricercato rientrando in molti piatti della cucina tradizionale del territorio. Numerose sono le occasioni di consumo di questo formaggio come antipasto, insieme a salumi e ortaggi sott'olio, grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne o e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione di minestre e paste ripiene cotte al forno (ad esempio nei «ceci in magro»).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta della DOP «Pecorino delle Balze Volterrane» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 198 del 24.8.2013.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.